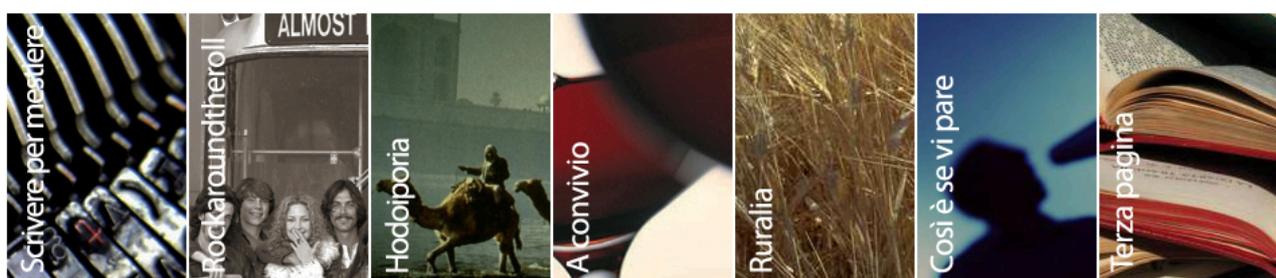


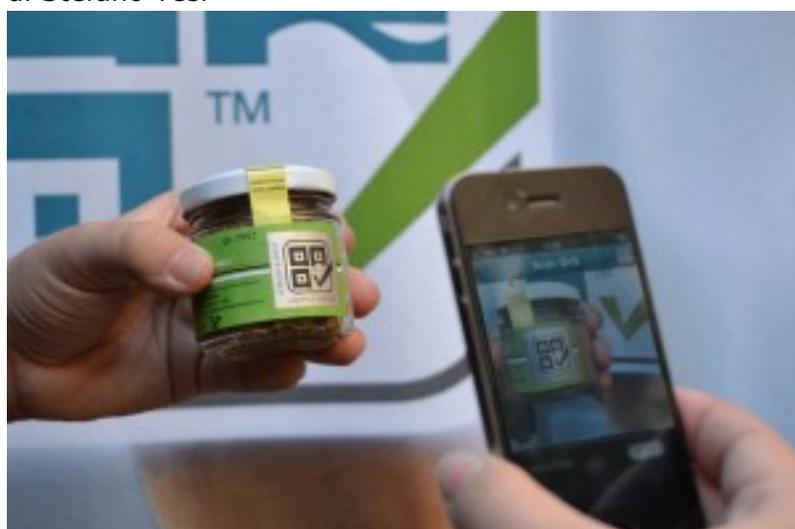
Alta fedeltà

"Così nel mio parlar vogli'esser aspro" (Dante, Rime) – La blog-zine di Stefano Tesi



Il tartufo è tarocco? Ecco il “gratta&vinci” antitruffa.

di Stefano Tesi



Una piccola azienda di Asciano, “capitale” delle Crete Senesi (la zona di produzione del pregiato tubero), ha presentato alla Mostra Mercato del Tartufo Bianco, in corso a San Giovanni d’Asso, un ingegnoso sistema che consente al consumatore di verificare, tramite uno smartphone, se il prodotto che ha comprato è vero o “finto”.

Non saremmo certo i primi a fare dell’**ironia** sul gioco di parole tra

l’italiano **truffa**, cioè raggio, e l’inglese **truffle**, cioè tartufo.

Perchè, da sempre, come del resto in tutti i settori delle produzioni di **eccellenza** (dalle griffe della moda all’agroalimentare di qualità), anche in quello del prezioso tubero i **furbi** abbondano.

Un’abbondanza dovuta non solo all’alto **costo** del prodotto (la cui quotazione, per il bianco, si aggira attualmente sui 3.500/4.000 euro al kg) e quindi alla lucrosità dei potenziali **imbrogli**, ma anche al fatto che il tartufo forse più di tutti era, almeno finora e per sua natura, qualcosa di sfuggente a qualunque idea di “**tracciabilità**”: in bilico tra frutto spontaneo e frutto coltivato, cercato e raccolto formalmente per “hobby” o quasi, ma oggetto di contrattazioni e di **commerci** tutt’altro che dilettanteschi, tendeva a vivere in una zona grigia in cui anche la contraffazione aveva un’aura romantica, creativa, **artigianale** e vagamente aneddotica. Usiamo l’**imperfetto** perchè da oggi questa dimensione “eroica” potrebbe appartenere definitivamente la **passato**.

E’ infatti stato presentato stamattina alla XXVII Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi di **San Giovanni d’Asso** (SI) – di scena nel bel borgo toscano (meno di mille abitanti) questo e il prossimo **weekend** (info [qui](#)) – il sistema di **etichettatura** Qrqr che, a detta dei detentori del brevetto, permette di “tracciare” tramite **smartphone** l’origine del prodotto e quindi di **smascherare** all’istante l’eventuale natura “tarocca” del tartufo che si è appena

acquistato.

Non solo, ma sempre grazie al medesimo **sistema** è possibile risalire al nome del produttore e ottenere tutta una serie di ulteriori **informazioni**.

Con l'aggiunta, per una volta consolante, che l'innovativo strumento non è nato dalle **meningidi** qualche cervellone indiano o californiano, ma praticamente in loco, ad **Asciano**, il capoluogo delle Crete Senesi e anch'esso luogo di produzione del rinomato "bianco".

Il sistema, dicono quelli di Qr Quality, l'azienda titolare del **brevetto**, è a suo modo semplice e perfino divertente.

Funziona in pratica come un "**gratta e vinci**". A ogni confezione di tartufo il sistema attribuisce un numero di **codice**, unico e non replicabile. Questo viene **stampigliato** sull'etichetta e nascosto sotto un velo argentato. L'acquirente deve solo **grattare** la pellicola e "leggere" il numero attraverso il proprio smartphone: egli riceve così, automaticamente, la **certificazione** di originalità (o l'avviso di non originalità) e le informazioni sul prodotto e sul **produttore**, mentre altrettanto automaticamente il sistema annulla il codice utilizzato, rendendo il numero illeggibile una seconda volta e quindi il barattolo non **riciclabile** ad uso commerciale.

*"Questa originale combinazione di **tecnologie** – si legge in un comunicato della casa – fa di QrQ l'**unico** sistema sul mercato in grado di dare al cliente finale una **garanzia** assoluta sul prodotto acquistato, permettendo anche al produttore di avere un'immediata **segnalazione** delle eventuali contraffazioni. L'idea, brevettata e sviluppata da QrQuality, è stata già adottata da una **multinazionale** (la francese MCC, **ndr**) leader nel settore delle etichette per alimenti, con un accordo per la diffusione europea di QrQ nei settori cibo e bevande".*

Quello dei tartufi **tarocchi** è un problema che da anni gli operatori tentano di risolvere, ma con tutti gli intuibili **ostacoli** derivanti dalla difficoltà di fornire al mercato una certificazione scientificamente **affidabile**. I produttori di San Giovanni d'Asso, ad esempio, da tempo si fanno garanti essi stessi dell'originalità del loro prodotto facendosi certificare la produzione, tramite Associazione dei tartufai senesi, dall'Università di Siena e affidando poi a una **cooperativa** locale, da loro costituita, la fase di commercializzazione.

Il brevetto QrQ – che attendiamo alla **prova** dei fatti – potrebbe insomma essere la soluzione, almeno per la quota di produzione tartuficola che finisce confezionata. Con il solo limite che la **magagna** può, ovviamente, essere scoperta solo ad acquisto avvenuto e non prima.

Per l'altra, quella "**sfusa**", almeno per ora bisognerà invece continuare ad andare sulla **fiducia**...

Sabato 10 Novembre 2012-11-12

Da:

<http://blog.stefanotesi.it/?tag=qr-quality>